LA RECETTE DE :

LA MOUSSAKA TRADITIONNELLE DE MA GRAND-MERE

Cuisine à la GRECQUE

SOMMAIRE

INTRODUCTION 2

LA MOUSSAKA TRADITIONNELLE 3

AVANT DE COMMENCER LA RECETTE 6

LA RECETTE DE LA MOUSSAKA ETAPE PAR ETAPE 8

LES DERNIERS SECRETS POUR UNE MOUSSAKA PARFAITE 16

POUR ALLER PLUS LOIN 18

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..

INTRODUCTION

Qui suis-je ?

Gia Sas!

Avant tout, je vous remercie chaleureusement pour l'intérêt que vous portez à la recette de ma moussaka et à mon site Cuisine à la Grecque!

Je m'appelle Angélique. J'ai grandi en France mais je suis d'origine grecque et j'ai de ce fait, toujours baigné dans une double culture.

Depuis ma plus tendre enfance, je passe mes étés en Grèce où j'alterne les voyages entre le Péloponnèse dont mon père est originaire et Kalymnos, l'île de ma mère.

En France, nos origines nous suivaient également. A la maison, mes 2 frères et moi baignions constamment dans la musique grecque que mon père écoutait toujours avec entrain et dans les odeurs de plats traditionnels que ma mère préparait toujours avec amour.

Mon intérêt pour la cuisine a commencé très tôt puisque j'adorais la regarder cuisiner pendant des heures sous les fonds musicaux du bouzouki. Elle m'incitait souvent à mettre la main à la pâte et c'était toujours avec plaisir que je l'aidais. Aujourd'hui encore nous aimons cuisiner en tandem dès que l'opportunité se présente.

Et maintenant, passons aux choses sérieuses!
A vos fourneaux et bon appétit ou comme on dit en grec "Kali Orexi"!

Angélique

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..

LA MOUSSAKA TRADITIONNELLE

Ses origines, tous ses secrets pour la réussir et la recette traditionnelle étape par étape!

Vous rêvez d'éveiller le dieu grec qui sommeille en vous ou d'épater vos proches avec une vraie moussaka grecque ?
Ne cherchez plus, ce guide est fait pour vous!
Vous y découvrirez:

★ Les origines de ce plat grec incontournable.
★ La recette traditionnelle expliquée et illustrée étape par étape.
★ Tous les trucs et astuces qui vous permettront de la réussir à coup sûr!

La concurrence n'aura qu'à bien se tenir!

LA MOUSSAKA quésaco??

Avant de nous lancer corps et âme dans la recette, revoyons un peu nos classiques et rappelons ce qu'est la moussaka.

La Moussaka, c'est LE plat traditionnel grec par excellence!

Il est composé d'aubergines, de pommes de terre, de viande hachée et de béchamel.
Chaque ingrédient constitue une couche qui se superpose l'une au-dessus de l'autre. Un peu comme les lasagnes en Italie ou le hachis parmentier en France.

Présente dans tout bon restaurant grec qui se respecte, c'est un plat complet, généreux, familial et idéal pour les soirées où les appétits affamés sont nombreux!

SES ORIGINES

La moussaka est connue dans le monde comme un plat grec de référence.
En enquêtant plus en détails, j'ai été surprise d'apprendre qu'elle puisait ses origines dans des contrées légèrement plus lointaines.

Moussaka?...Mousse à qui?

Les Grecs et les Turcs se sont longtemps battus pour en obtenir le titre d'inventeur. Dans les faits, ses origines sont plus vastes.

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..

Des historiens s'accordent à dire que ce plat proviendrait du plat persan maghmuma ou musakhan,une combinaison d'agneau et d'aubergine. Le terme musakhan signifierait "quelque chose de chauffé".

Cette hypothèse est renforcée par le fait que l'aubergine, l'un des ingrédients principaux de la moussaka, a été introduite dans la région méditerranéenne par les Arabes au début du Moyen Âge.

Par ailleurs, l'agneau qui était autrefois utilisé à la place du bœuf, est également originaire du Moyen-Orient. Ses traces remontent à plus de 12 000 ans.

Les toutes premières moussakas n'étaient donc composées que d'une couche d'aubergines et d'agneau.

Un plat grec mais pas antique

Le plat de la moussaka telle que nous la connaissons n'a été introduit qu'à partir du XXe siècle!

Rappelons en effet, que la tomate et la pomme de terre n'ont été importées des Amériques vers la Grèce que vers les années 1800-1830.
Ce n'est donc qu'à partir du 19e siècle que ces ingrédients ont pu y être ajoutés.

Quand Nikolaos s'en mêle

La moussaka moderne a été inventée par Nikolaos Tselementes, qui a écrit un livre de cuisine grecque très populaire dans lequel on trouve la recette de la moussaka actuelle.
En 1920, sous l'occupation ottomane, ce chef grec né à Constantinople et formé en France était renommé pour avoir modernisé la cuisine grecque.
Il était convaincu que la cuisine européenne avait ses origines remontant à la Grèce antique et que la cuisine grecque était devenue trop orientale à cause de la domination ottomane.
Son but était d'inverser cette tendance en "européanisant" certaines recettes grecques.

Nikolaos Tselementes a ainsi eu la brillante idée de rajouter la fameuse sauce béchamel à la moussaka. Cette dernière lui a aussi permis d'y ajouter un supplément d'onctuosité.

LES VARIANTES

Des variantes grecques...

La version grecque est traditionnellement composée d'aubergines, de viande de bœuf hachée (kima, une bolognaise grecque) et de béchamel.
La plupart des versions incorporent également une couche de pommes de terre.
Personnellement, je préfère la version avec des pommes de terres, car elle permet de servir la moussaka en tant que plat complet. Il suffit ensuite de l'accompagner d'une simple salade verte et le tour est joué!
Par ailleurs, le sucré des pommes de terre adoucit l'acidité de la sauce tomate et des aubergines.

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..

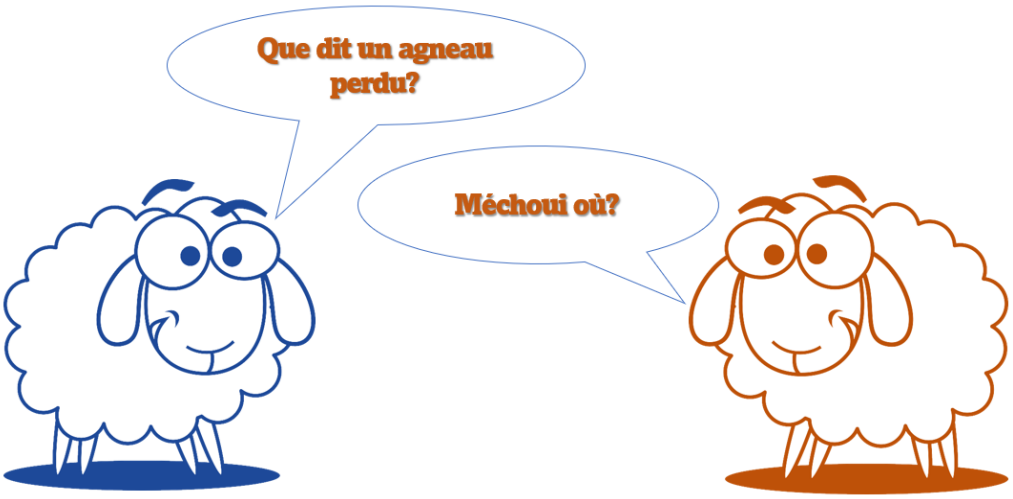
Il existe aussi des variantes avec des courgettes et des carottes.
D'autres aiment ajouter du poivron de Florina (poivron rouge allongé) à leur kima.

...Et d'ailleurs

A l'extérieur de la Grèce, on retrouve de nombreuses versions de moussakas dans d'autres pays des Balkans ou du Moyen Orient.

La version la plus proche de la recette grecque est la version turque. La moussaka turque (musakka), ne possède en revanche pas de couches. Elle est préparée avec des aubergines frites, des poivrons, des tomates, des oignons et de la viande hachée.

Il n'est pas rare que le bœuf soit également remplacé par de l'agneau dans les versions des Balkans et du Moyen-Orient.



LE SAVIEZ-VOUS?

La moussaka est également une vraie star de cinéma!

- ★ C'est la protagoniste de la comédie *L'Attaque de la moussaka géante* (2000), réalisée par le Grec Pános H. Koútras, dans laquelle une part de moussaka géante envahit Athènes.
- ★ Elle tient également un rôle dans le film *Mariage à la grecque* (2000) de Nia Vardalos, qui raconte l'histoire d'une famille grecque aux Etats-Unis. La petite Toula Portokalos en sort une part à la cafétéria de l'école. Les autres écolières ne manquent pas l'opportunité de la rebaptiser "mousskaka"!
- ★ Une réplique lui est également dédiée dans le dessin animé de Disney, *Hercule* (1997), où le dieu des enfers Hadès s'exclame "Je n'ai jamais été aussi estomaqué depuis le jour où j'ai eu cette boule de moussaka coincée dans la gorge ! ".

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..

AVANT DE COMMENCER LA RECETTE

Passons maintenant aux choses sérieuses. Voyons ensemble les secrets qui vous permettront de réussir votre moussaka à coup sûr et d'épater ainsi la galerie!

Voici tout ce que vous devez savoir avant de passer aux fourneaux.

Planifier ta moussaka tu dois!

La recette de la moussaka est simple. En revanche, elle prend du temps, car il faut cuisiner chacune des couches individuellement et faire frire tous les légumes. La quantité de vaisselle qui s'ensuit n'est pas négligeable non plus!

Règle d'or 1 : Ne soyez jamais pressé!

Règle d'or 2: Anticipez la préparation de votre plat!

La moussaka c'est tout un programme! Alors enfilez votre casquette de chef de projet, et préparez rigoureusement votre rétroplanning!

Personnellement, je vous conseille de commencer quelques étapes un jour avant afin que le processus soit plus étalé dans le temps et donc moins fatigant.

La veille de la dégustation, vous pouvez par exemple effectuer les étapes 1, 2 et 3. C'est -à -dire: frire vos légumes, préparer votre béchamel et votre kima (bolognaise grecque).
Il ne vous restera plus qu'à effectuer le montage et la cuisson le jour suivant.

Si vous faites frire vos légumes la veille, il vous suffit de les déposer dans une passoire avec une assiette en dessous après les avoir frits pour qu'ils relâchent l'excès d'huile. Les pommes de terre auront ainsi une meilleure tenue car elles seront froides.

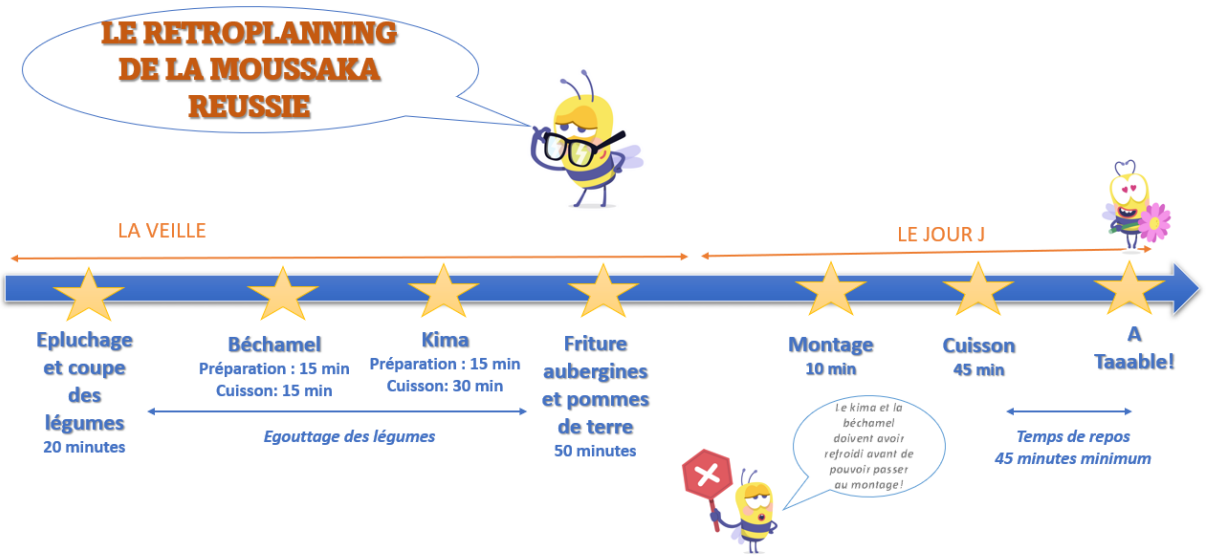
L'autre avantage de cette stratégie est qu'elle permettra à votre kima et à votre béchamel de refroidir et donc de s'épaissir. Le montage n'en sera que facilité!

Question pratique, cela vous évitera de sentir la friture le jour de la réception et vous permettra de faire une bonne partie de votre vaisselle la veille.

Si vous préférez faire votre kima ou votre béchamel le jour même, c'est également possible. Il suffit de vous y prendre assez à l'avance afin qu'ils puissent refroidir ou tiédir au moins une heure avant le montage.

Et comme je suis sympa, je vous partage mon rétro planning pour vous simplifier la vie!

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..



Un plat profond, tu utiliseras!

Optez toujours pour le plat de cuisson le plus profond dont vous disposez pour vous assurer de pouvoir utiliser toute votre sauce et votre béchamel sans craindre que cela ne déborde.

J'ai eu la chance d'expérimenter personnellement cette erreur de débutant lors de la confection de ma première moussaka, et croyez-moi, il n'y a rien de plus frustrant que d'arriver à l'étape finale et de de s'apercevoir que la dernière couche ne rentrera pas. Surtout lorsque tout ce qui précède est réussi!

A titre d'exemple, mon plat fait 25 x 35 X 7 cm. Mais vous pouvez opter pour plus profond. Le plat peut aussi être rond (36 cm de diamètre) ou ovale.

La passoire et le papier absorbant, tu adopteras!

La moussaka est un plat très gras! Certes, elle est cuisinée à l'huile d'olive, qui est un bon gras, mais tout de même! Dans les contrées plus occidentales, il est moins habituel de verser une demi-bouteille d'huile d'olive dans le plat.
Voici donc quelques astuces pour obtenir des aubergines toujours moelleuses mais pas trop grasses après friture.

Astuce 1: Laissez vos aubergines toute la nuit dans une passoire pour qu'elles égouttent.

Astuce 2: Le lendemain, déposez vos aubergines sur du papier absorbant.

Vous pouvez faire la même chose avec vos pommes de terres.

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..

LA RECETTE DE LA MOUSSAKA ETAPE PAR ETAPE

8 personnes	2 heures	45 minutes	Difficulté moyenne

Les ustensiles

- ★ 1 plat allant au four de 25 X 35 X 7 cm
- ★ 2 casseroles
- ★ 1 grande poêle
- ★ 1 planche à découper
- ★ 1 passoire
- ★ 1 spatule en bois
- ★ 1 fouet à la main
- ★ 1 bon couteau
- ★ 1 rouleau de papier absorbant

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..

Les ingrédients

Pour l'étape 1 : le kima (bolognaise grecque)

- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 1 gros oignon
- ★ 1 pincée de sucre
- ★ 750 gr de bœuf haché
- ★ 1 boite de concentré de tomates (70 gr)
- ★ 500 ml d'eau (soit 2 verres)
- ★ 40 gr de margarine
- ★ Sel
- ★ Poivre
- ★ 1 bâton de cannelle
- ★ ½ cuillère à café de muscade (facultatif)

Pour l'étape 2 : la béchamel

- ★ 100 gr de beurre
- ★ 100 gr de farine
- ★ 750ml de lait (soit 3 verres)
- ★ Sel
- ★ Poivre
- ★ 1/3 de noix de muscade râpée
- ★ 100 gr de parmesan
- ★ 2 oeufs

Pour l'étape 3: la base de légumes

- ★ 1.5 kg de pommes de terre de taille moyenne
- ★ 1.5 kg d'aubergines
- ★ 0,5 l d'huile d'olive (à ajuster si besoin lors de la friture)
- ★ 0,5 l d'huile végétale (à ajuster si besoin lors de la friture
- ★ Sel
- ★ Poivre

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..

La préparation

Etape 1 : Préparer le kima

1. Hacher l'oignon finement.
2. Verser l'huile dans une casserole et chauffer à feu moyen.
3. Y *faire revenir** l'oignon avec le sucre en mélangeant régulièrement avec une spatule.
4. Quand l'oignon devient translucide et commence à sentir, ajouter la viande hachée.
5. La casser en petits morceaux avec la spatule.
6. Continuer de mélanger jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
7. Ajouter le concentré de tomate à la viande. Le laisser revenir jusqu'à ce qu'il commence à sentir.
8. Ajouter margarine, sel, poivre, muscade et cannelle.
9. Mélanger quelques instants jusqu'à ce qu'elles commencent à sentir.
10. Recouvrir ensuite avec l'eau.
11. Laisser *cuire à couvert** et à feu doux pendant une trentaine de minutes jusqu'à absorption d'une bonne partie du jus.

Le kima doit-être assez liquide pour s'étaler sur la moussaka mais il doit rester suffisamment consistant afin de pouvoir former une couche uniforme sur les aubergines.

Etape 2 : La béchamel

1. Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole.
2. Ajouter la farine.
3. Mélanger énergiquement avec votre spatule jusqu'à ce que la farine soit absorbée par le beurre et qu'elle forme *un roux**.
4. Ajouter le lait en 4 ou 5 fois tout en remuant constamment avec un fouet.
5. Mélanger constamment jusqu'à ce que la béchamel épaississe et que des premières bulles montent à la surface.
6. Retirer du feu.
7. Ajouter sel, poivre, muscade râpée, parmesan et œufs.
8. *Filmer au contact** puis réserver.

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..

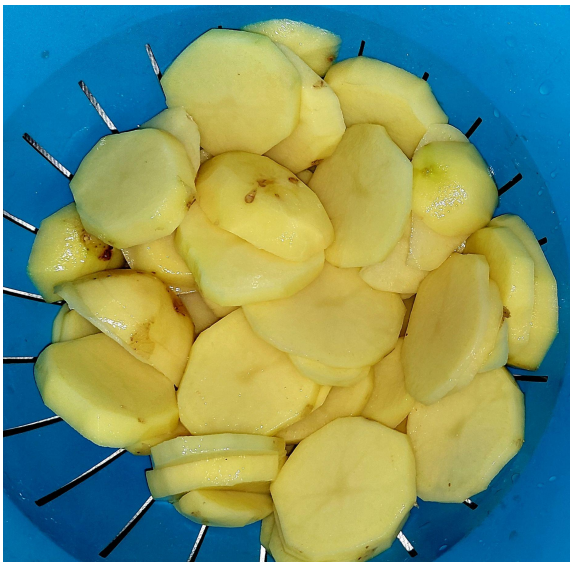
****Conseils tis mamas****

⚠ *Avant de mettre vos oeufs, veillez à ce que la sauce ne soit pas trop chaude. Autrement les œufs pourraient cuire et former une omelette. Si vous avez un doute quant à la bonne température, plongez un doigt dans la sauce. Si vous vous brûlez c'est que c'est encore trop chaud!*

⚠ *Mélanger constamment la béchamel en veillant à toujours racler le fond. Autrement le lait risque de brûler et de former un fond collant dans votre casserole.*

⚠ *La béchamel doit-être bien épaisse sinon elle sera absorbée dans la couche de viande lors du montage.*

Etape 3 : Préparer la base de légumes



1. Éplucher et couper les pommes de terre en lamelles de 5 à 6 mm
2. Saler et réserver.

3. Éplucher et couper les aubergines dans le sens de la longueur en lamelles plus fines (environ 3 mm).
4. Saler.

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..

5. Laisser les aubergines égoutter dans une passoire pendant une vingtaine de minutes ou plus si besoin. Elles doivent lâcher leur jus.

6. Verser de l'huile dans une poêle. En mettre suffisamment afin d'en tapisser le fond. Veiller à mettre à chaque fois 50% d'huile végétale et 50% d'huile d'olive.
7. Frire ensuite les pommes de terre de chaque côté dans l'huile à feu vif. Elles doivent être dorées des 2 côtés.
8. Ajouter de l'huile au fur et à mesure de la cuisson pour que le fond en soit toujours tapissé.
9. Placer les pommes de terre frites entre 2 couches de papier absorbant pour qu'il élimine le surplus d'huile.
10. Réserver les pommes de terre.
11. Frire ensuite les aubergines de chaque côté dans les huiles à feu vif. Vous pouvez utiliser la même poêle que celle utilisée pour les pommes de terre. Elles doivent être dorées des 2 côtés.
12. Comme pour les pommes de terre, ajouter de l'huile au fur et à mesure de la cuisson pour que le fond en soit toujours tapissé. Garder le même ratio: 50% huile d'olive et 50% huile végétale.
13. Placer les aubergines frites dans une passoire afin d'égoutter le trop plein d'huile.
14. Mettre ensuite les aubergines entre 2 couches de papier absorbant pour qu'il élimine le surplus restant d'huile.
15. Réserver les aubergines.

****Conseils tis mamas****

Il est fort probable que vous ayez à frire vos pommes de terre et vos aubergines en plusieurs fois car elles ne rentreront pas toutes dans la poêle en une seule fois.
Si vous avez plusieurs feux et plusieurs poêles, vous pouvez également faire frire vos légumes dans 2 poêles en parallèle.

⚠ *Restez cependant vigilant à ne pas brûler vos légumes car le niveau d'huile peut baisser rapidement, surtout avec les aubergines qui absorbent beaucoup d'huile.*

⚠ *Respectez le ratio 50% d'huile végétale et 50% d'huile d'olive tout au long de la friture de vos légumes.*
L'huile d'olive donne plus de goût mais cette dernière ne supporte pas les hautes températures. Il est donc judicieux de la mélanger avec de l'huile végétale plus adaptée à la friture.

Etape 4 : Le montage

L'étape de l'assemblage peut paraître anodine, mais contrairement aux apparences, elle n'est pas à sous-estimer!
L'ordre des ingrédients a son importance. Procédez dans l'ordre suivant:

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..

1. Tapisser le fond du plat avec les pommes de terre et bien les coller entre elles.

2. Faire de même avec les aubergines.

3. Avant de verser la viande, incorporer 3 cuillères à soupe de béchamel à la sauce.
   Cette astuce permet une transition plus douce entre le kima et la béchamel.

4. Répartir la viande hachée au-dessus des aubergines en veillant à former une couche la plus homogène possible.

   Ici j'ai saupoudré de parmesan pour une touche plus fromagère mais cette étape n'est pas obligatoire.

5. Recouvrir de béchamel.

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..

****Conseils tis mamas****

⚠ *Bien serrer les pommes de terre et les aubergines entre elles lors de la confection, afin de former de belles couches de légumes homogènes sans trous.*

⚠ *La béchamel doit-être refroidie et bien épaisse avant d'être versée sur le kima.*
La préparation de la viande ou de la béchamel peuvent se faire également la veille.

⚠ *Une béchamel trop liquide risque d'être absorbée dans la couche de viande juste en dessous.*

Pour obtenir une croûte dorée et croustillante, vous pouvez saupoudrer avec de la chapelure et du kefalotyri (ou du parmesan à défaut).

Afin de soigner le côté esthétique de votre plat, choisissez un plat en verre. Les différentes couches seront ainsi visibles et cela améliorera votre présentation.

Couche de béchamel
• Laisser la béchamel refroidir avant de procéder au montage
• Elle doit être assez dense pour ne pas s'étaler trop vite
Couche de kima (bolognaise)
• Laisser le kima refroidir avant de procéder au montage
• Il doit être assez compact pour ne pas s'étaler trop vite
Couche d'aubergines
•Bien serrer les aubergines entre-elles
•Former de belles couches de légumes homogènes sans trous
Couche de pommes de terre
• Bien serrer les pommes de terre entre-elless
• Former de belles couches de légumes homogènes sans trous
FOND DU PLAT

Etape 5 : La cuisson

Cuire 45 min environ à 190- 200 degrés celsius jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
Sortir du four et laisser refroidir avant de servir.

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..

Petit Lexique du chef

Faire revenir: Faire colorer un aliment dans un corps gras (huile, beurre,..) à haute température.

Cuire à couvert: Cuire des aliments dans une sauce à l'intérieur d'un récipient fermé d'un couvercle.

Roux: Mélange de farine et de matière grasse (du beurre dans notre cas). Il est appelé ainsi car le mélange dore lors de la cuisson. Il est ensuite mouillé par un liquide (du lait pour la béchamel) pour former un liant permettant d'obtenir une sauce.

Filmer au contact: cela signifie poser un film alimentaire sur une préparation, comme une crème, pour empêcher le contact avec l'air. Cela évite l'oxydation et la formation d'une pellicule en surface .

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..

LES DERNIERS SECRETS POUR UNE MOUSSAKA PARFAITE

Félicitations! Votre moussaka est à présent terminée et vous avez remporté le titre de Masterchef Moussaka!
Mais ne partez pas si vite! Voici les derniers trucs et astuces qui vous aideront à passer expert absolu en la matière!

Avant de déguster, tu attendras !

Le meilleur moment pour servir sa moussaka est toujours le lendemain.
Après cuisson, l'idéal est de laisser reposer votre moussaka un nuit afin de laisser la magie des saveurs opérer entre les différentes couches.

Si vous êtes vraiment pressé, laissez reposer à température ambiante pendant au moins 45 minutes.
Si vous essayez de la couper plus tôt, les morceaux s'effondrent.
Pour une meilleure tenue des parts, servez tiède ou légèrement chaud mais pas trop chaud.

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..

Une boisson adaptée, tu serviras!

Comme la moussaka est préparée avec de la viande rouge, la règle serait de l'associer à un vin rouge, mais c'est oublier que c'est un plat méditerranéen et qu'on peut donc envisager le rosé qui apportera une dose de fraîcheur à votre plat. Un vin jeune et léger sera plus indiqué pour contrebalancer l'aspect roboratif du plat.

Congeler ta moussaka, tu pourras!

La moussaka est un plat familial copieux et généreux! Si vous n'êtes pas si nombreux autour de la table, il vous restera peut-être quelques portions en rab. Pas de panique! Ces dernières se congèlent très bien et vous offriront la parfaite opportunité de vous dépanner les soirs où le frigo sera vide!

Coupez vos restes en portions individuelles et conservez-les dans des récipients hermétiques au congélateur. Pour les servir, mettez-les au four pendant environ 45 minutes à 150° C jusqu'à ce qu'elles soient décongelées et réchauffées.

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..

POUR ALLER PLUS LOIN

Pour découvrir encore plus de recettes grecques, rendez-vous
-sur mon site: https://cuisine-a-la-grecque.fr/
-et sur ma chaîne youtube:
https://www.youtube.com/channel/UC9YmAcjTpoEO7qFIHpRQsEQ

N'hésitez pas non plus à me suivre et à suivre les actualités de Cuisine à la Grecque sur les réseaux sociaux:
https://www.facebook.com/cuisinealagrecque
https://www.instagram.com/cuisinealagrecque/
https://www.pinterest.fr/cuisinealagrecque/

Je serais heureuse de découvrir les résultats de vos chefs-d'œuvre alors, je compte aussi sur vous pour y poster vos moussakas!!

Copyright © - Angélique Koutso pour le site cuisine-a-la-grecque.fr. Tous Droits Réservés. Reproduction et diffusion strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires..